



ASTRO
— FUSION LAB
SUSHI ALL'ITALIANA

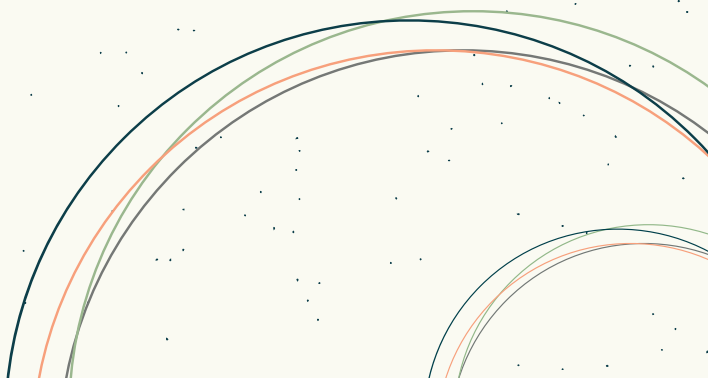
Lista vini

I NOSTRI VINI FERDY WILD

Nel cuore della Valle Brembana, a Lenna (BG), Ferdy Wild non è soltanto un agriturismo; è un luogo che racconta la montagna in tutta la sua bellezza autentica. Situato a 500 metri di quota, invita a riscoprire ciò che conta davvero: il contatto con la natura, la condivisione, il ritmo lento delle stagioni e il gusto sincero delle Orobie.

La storia ha inizio nel 1989, quando Ferdy e Cinzia trasformarono un rudere in un progetto di vita. Da allora, la famiglia ha dato forma a un modello unico, in cui ospitalità, caseificazione artigianale, raccolta di erbe spontanee e allevamento etico si intrecciano in armonia con l'ambiente. Ogni scelta nasce da un profondo rispetto per la terra e dalla volontà di custodirne l'identità.

Oggi questa filosofia trova espressione anche nella cantina. La selezione Ferdy Wild che vi proponiamo nelle prossime pagine nasce dalla collaborazione con piccoli vigneron che condividono la stessa visione: produrre vini che rispettano i cicli naturali, esprimono il territorio e mantengono vive le tradizioni. Non semplici etichette, ma calici che raccontano storie, emozioni e paesaggi. Ogni vino è un omaggio alla montagna senza tempo, alla sua forza e alla sua delicatezza.





VIGNERON FAUSTO ANDI

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Fausto Andi, vignaiolo dell'Oltrepò Pavese, unisce tradizione e innovazione con una visione indipendente. Produce vini fuori dagli schemi; rispettando il territorio e sperimentando pratiche biodinamiche avanzate. Studia e coltiva vitigni autoctoni nel suo campo sperimentale, seguendo la propria logica anziché le regole tradizionali. Con il supporto del figlio Augusto, la sua filosofia continua a evolversi tra rispetto per la tradizione e ricerca innovativa.

RIBELLE 39€

Denominazione: Provincia di Pavia IGT

Vitigni: Uvaggi autoctoni a base aromatica

Alcol: 12% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Vino Bianco

Contiene Solfiti - Non Contiene Solfiti AGGIUNTI - Conservare in luogo fresco - Origine Italia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Regione geografica: Lombardia

Annata: 2023

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Morbido e rotondo

Tipologia (Vini): Fermo

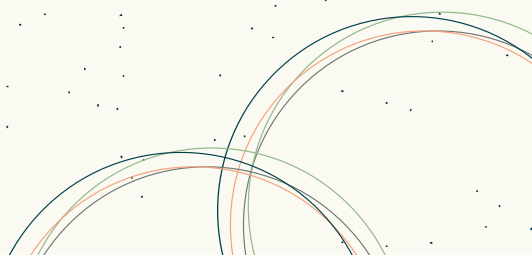
Zone Wild: Oltrepò Pavese

Nazione: Italia

Colore: Bianco

Cantina: Fausto Andi

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)



VIGNERON COMAI

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Le uve vengono raccolte e selezionate manualmente, la pressatura avviene a grappolo intero, il mosto ottenuto fermenta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. L'etichetta raffigura la conformazione della "Busa", territorio nel quale sono disposti i nostri vigneti, in questo caso non evidenziamo i singoli vigneti di origine delle uve perché vuole essere un vino che sia espressione di territorio in senso ampio.

BUSAT BIANCO 26€

Denominazione: IGT vigneti delle Dolomiti Bianco Biologico

Vitigni: Chardonnay, e Sauvignon

Alcol: 13% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Bianco

Contiene Solfiti

Tecniche di coltivazione: Biologico

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Regione geografica: Trentino

Annata: 2024

Mood produttore: Classico

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: Di Lago

Nazione: Italia

Colore: Bianco

Cantina: Comai

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

BUSAT ROSÉ 28€

Denominazione: IGT Bianco Vigneti delle Dolomiti

Vitigni: Merlot, Rebo e Schiava in proporzione variabile in base all'annata

Formato: 0,75l

Tipologia: Rosato

Tecniche di coltivazione: Biologico

CARATTERISTICHE

Altitudine: 120 - 350 metri s.l.m.

Provenienza: Zone pedecollinari collinari di Riva del Garda e Arco (Merlot e Rebo) e Collina di Tenno (Schiava)

Terreno: Ghiaioso, alluvionale - calcareo, argilloso

Affinamento: In serbatoio di acciaio sui propri lieviti per 5-6 mesi

Sesto d'impianto: Allevamento a spalliera e pergola trentina

BUSAT ROSSO 25€

Denominazione: IGT vigneti delle Dolomiti Rosso Biologico

Vitigni: Merlot, Rebo e Cabernet Sauvignon

Alcol: 12,5% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Rosso

Contiene Solfiti

Tecniche di coltivazione: Biologico

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Macro Area: Riva del Garda

Regione geografica: Trentino

Denominazione: Vigneti delle Dolomiti

Mood Produttore: Sperimentale

Mood Struttura: Media Struttura

Mood Beva (Vini): Morbido e Rotondo

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: Riva del Garda

Nazione: Italia

Colore: Rosso

Vitigno Principale: Merlot

Affinamento Principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

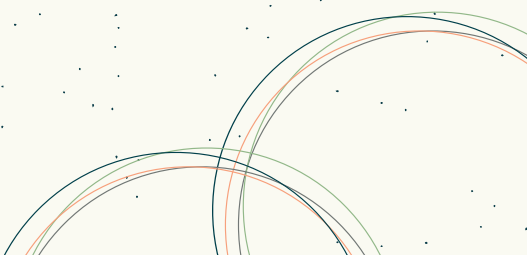
Metodo: Metodo Classico

Composizione Vino: Cuvee

Affinamento sui Lieviti: Fino ai 30 mesi

Classificazione: IGT Rosso Biologico

Annata: 2022



VIGNERON ALBERTO NIVELLI

FILOSOFIA DEL VIGNERON

La Filosofia del Vigneron racconta un progetto che nasce ai piedi della Concarena, dove una vigna di Riesling su un ettaro di terra esprime un'energia unica. Alberto, viaggiatore e sognatore, desidera tornare alle radici agricole della sua famiglia, ma è spesso lontano per lavoro. Con l'aiuto di un amico, gestisce questa piccola vigna, producendo uve straordinarie e vinificando in modo artigianale, ispirato dall'incontro con il vigneron Fausto Ligabue. Questo progetto ha dato vita a "L'Esploratore" e successivamente a "Meta III", una bolla spaziale e un vino fermo botritizzato che emozionano profondamente. La vigna Nivelli rappresenta un sogno da scoprire, con un vino che racchiude tensione, sapidità e profondità, ma la sua produzione è limitata, come tutte le cose rare e preziose. L'Esploratore è il simbolo del sogno di un vigneron di tornare a casa, ma anche della disillusione di chi crede che l'entusiasmo possa contagiare senza riserve. Il vino non si separa mai dal suo territorio e dalle persone che lo creano, ed è proprio l'energia di questo luogo mistico ai piedi della Concarena a dare vita a questi vini, unici nel loro genere. Nivelli è l'incontro tra persone concrete e folli, ribelli ma impegnate, e questa filosofia si riflette anche nel design di Salvatore, che ha tradotto le idee in un'etichetta che racconta molto più di quanto si veda a prima vista. L'azienda agricola Nivelli è il risultato di un sogno che prende forma, un'ode alla terra e al legame indissolubile tra il vino, il suo vigneron e il territorio che lo nutre.

SOLAR 48€

Vitigni: Riesling

Alcol: 11,5% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Fermo

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Esclusiva Wild Vigneron: Esclusiva

Regione geografica: Lombardia

Annata: 2023

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco.

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: Val Camonica

Nazione: Italia

Colore: Orange

Cantina: Alberto Nivelli

Vitigno principale: Riesling

Affinamento principale: Acciaio

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

VIGNERON MOKA

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Alberto ha preso in gestione i vigneti di famiglia con l'intento di convertirli a una viticoltura etica e consapevole. Vuole produrre vini moderni che rispettino il territorio, senza replicare i tradizionali rossi corposi della zona. La sua visione punta alla diversificazione e alla qualità, valorizzando le caratteristiche uniche del terroir bergamasco. L'azienda agricola Moka ha le sue radici ad Ambivere, dove i vigneti abbracciano una superficie di circa 2 ettari, molti dei quali piantati dal padre Bruno nel lontano 2008. Inoltre, l'azienda gestisce con affetto circa 1,5 ettari di vigneti in affitto, situati nelle affascinanti terre del Monte Canto, l'ultimo rilievo delle Prealpi Orobie prima di sfociare nelle pianure della Valpontida.

DELIRA 34€

Vitigni: Chardonnay

Alcol: 11% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Bergamasca Bianco IGT

Contiene Solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine: Italia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Macro area: Bergamo

Regione geografica: Lombardia

Annata: 2024

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Morbido e rotondo

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: From Berghem

Nazione: Italia

Colore: Bianco

Cantina: Moka

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

TREMOS 42€

Vitigni: Merlot e Cabernet Sauvignon

Alcol: 13% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Bergamasca Rosso IGT

Contiene Solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine: Italia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Esclusiva Wild Vignerom: Esclusiva

Regione geografica: Lombardia

Annata: 2022

Biodinamico: Agricoltura sostenibile

Alcolico: Sì

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: From Berghem

Nazione: Italia

Colore: Rosso

Cantina: Moka

Vitigno principale: Merlot

Affinamento principale: Anfora

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

VIGNERON CLÉMENT DUMONT

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Per Clément Dumont, il vino è un dialogo sincero tra terra, tempo e sensibilità umana. Dopo aver ottenuto il diploma da enologo e aver mosso i primi passi al fianco di Philippe Bouzereau a Meursault, Clément ha scelto un percorso autonomo e autentico, iniziando nel 2022 a vinificare nella cuverie condivisa di Chassagne-Montrachet, dove oltre 14 giovani vignaioli lavorano fianco a fianco con autonomia e spirito collettivo.

Clément è anche formatore in enologia e degustazione presso la scuola del vino di Beaune, portando avanti una visione moderna e consapevole del mestiere di vigneron.

Clément vinifica senza scorciatoie: fermentazioni spontanee, nessun uso di chimica di sintesi, filtrazioni leggere e interventi misurati. I suoi vini raccontano una Borgogna pura, tesa ed energetica. È un artigiano riflessivo, educato e preciso, che riesce a imprimere una firma già riconoscibile alle sue prime due cuvée, frutto di vigne affidate da amici e contadini che credono nel suo talento.

SYRAH LES GRANDES PIERRES 55€

Denominazione: Vin De France

Vitigno: 100% Syrah

Alcol: 12%

Formato: 0.75l

Tipologia: vino rosso

Contiene solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: easy

Regione geografica: Borgogna

Annata: 2023

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Media Struttura

Mood beva (vini): Grande beva

Tipologia (vini): Fermo

Zone wild: Borgogna Moderna

Nazione: Francia

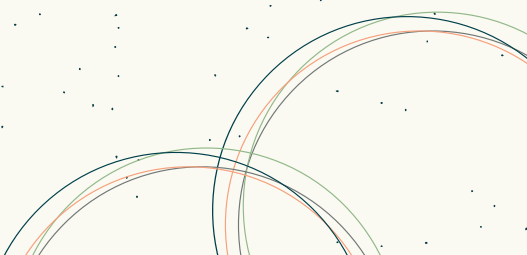
Colore: Rosso

Cantina: Clément Dumont

Vitigno principale: Syrah

Affinamento principale: Acciaio

Formato (vini): Bottiglia (0,75L)



BOURGOGNE ALIGOTÉ EN BUSIGNY 55€

Denominazione: Bourgogne Aligoté AOC

Vitigno: 100% Aligoté

Alcol: 12,5% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Vino bianco

Contiene solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Regione geografica: Borgogna

Annata: 2023

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: Borgogna Moderna

Nazione: Francia

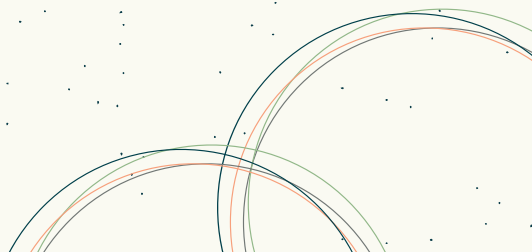
Colore: Bianco

Cantina: Clément Dumont

Vitigno Principale: 100% Aligoté

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)



VIGNERON LE GRAPPIN

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Le Grappin è il progetto di Andrew e Emma Nielsen, che selezionano con grande attenzione piccole parcelle di vigneti per dare vita a vini autentici e di grande qualità. La loro vinificazione è caratterizzata da fermentazioni spontanee, senza forzature, e da affinamenti delicati, senza eccessi, per preservare l'essenza pura del terroir. Il risultato sono etichette fresche, vibranti ed espressive, che riflettono fedelmente il carattere unico del territorio.

Con un approccio che rispetta la tradizione, ma al contempo attento alle innovazioni; Le Grappin crea vini che catturano l'anima del terroir, offrendo esperienze gustative autentiche e profonde. Ogni bottiglia è un'interpretazione sincera e precisa della Borgogna, espressa con una mano leggera e consapevole.

BOURGOGNE ALIGOTÉ SKIN 55€

Denominazione: Vin de France

Vitigni: 100% Aligoté

Alcol: 13% vol.

Formato: 0,75L

Tipologia: Vino Bianco

Contiene solfiti

Origine: Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Annata: 2022

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Zone Wild: Borgona Moderna

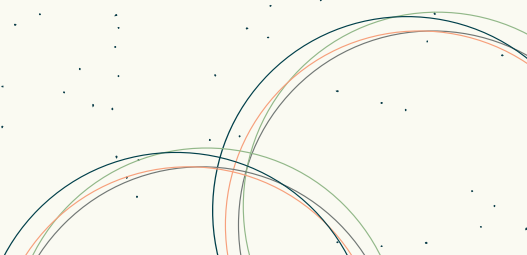
Nazione: Francia

Colore: Bianco

Cantina: Le Grappin

Vitigno Principale: 100% Aligoté

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)



VIGNERON OMA SANTENAY

FILOSOFIA DEL VIGNERON

La filosofia del vigneron dietro Oma si basa su un profondo rispetto per il terroir della Borgogna e sulla volontà di esprimere al meglio l'identità di ogni vitigno. La sua filosofia è ispirata alla tradizione borgognona, con un'enfasi sulla sostenibilità e sulla vinificazione naturale.

L'uso di fermentazioni spontanee con lieviti indigeni, la scelta di botti usate per affinare il vino senza sovrastare il frutto e l'assenza di filtrazioni o chiarifiche invasive sono pratiche che permettono di ottenere vini autentici, vibranti e fedeli al territorio. Oma si distingue per un lavoro attento e poco interventista, mirato a preservare l'equilibrio tra freschezza, mineralità e profondità aromatica, esaltando la Borgogna con vini che parlano di terroir, annata e passione.

SANTENAY VILLAGES BLANC SOUS LA ROCHE 77€

Denominazione: Santenay AOC

Vitigni: 100% Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Vino Bianco

Contiene solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Macro Area: Bourgogne

Regione geografica: Borgogna

Annata: 2023

Mood Produttore: Sperimentale

Mood Struttura: Media Struttura

Mood Beva (Vini): Grande beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zone Wild: Borgogna Moderna

Nazione: Francia

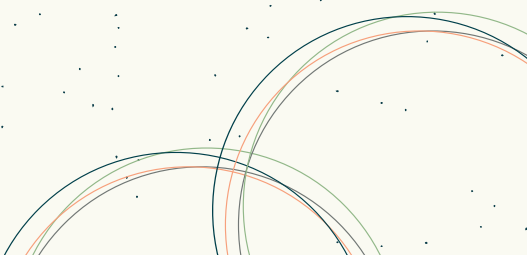
Colore: Bianco

Cantina: OMA

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)



VIGNERON MARTHE HENRY

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Marthe Henry Boillot è una vigneron che porta avanti con grande rispetto il terroir della Borgogna, creando vini che riflettono la sua visione artigianale e autentica. La sua vinificazione naturale, caratterizzata da affinamenti lunghi e un intervento minimo, dà vita a etichette vibranti ed eleganti, che incarnano freschezza, purezza ed energia. La filosofia di cantina di Marthe è chiara e coerente: non vengono utilizzate botti nuove, ma solo botti vecchie di diverse tonnellerie. I vini bianchi fermentano in legno senza l'aggiunta di solforosa fino all'imbottigliamento, e non sono sottoposti a operazioni di manipolazione o pratiche invasive, permettendo ai vini di mantenere una purezza ed equilibrio straordinari. Nei suoi vini rossi, Marthe adotta una vinificazione a grappolo intero, continuando con un approccio non interventista che consente ai suoi vini di esprimere liberamente il carattere del territorio. Questa filosofia regala vini che rispettano l'appellation, offrendo una profondità e una libertà che si riflettono in un'espressione consapevole e genuina. Ogni bottiglia racconta un vino di grande carattere, onesto e autentico, capace di far innamorare chiunque si avvicini al suo lavoro. Molti dei suoi vini provengono da una sola botte, a volte due al massimo, conferendo a ciascuna etichetta un'irresistibile unicità e magia.

RULLY LES MAIZIÈRES 87€

Rully les Maizières - Marthe Henry

Denominazione: Rully AOC

Vitigni: 100% Chardonnay

Alcol: 13% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Vino Bianco

Contiene solfiti - Conservare in luogo fresco - Origine: Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Macro area: Côte De Beaune

Regione Geografica: Borgogna

Anata: 2020

Mood produttore: Iconico

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zona Wild: Borgogna Moderna

Nazione: Francia

Colore: Bianco

Cantina: Marthe Henry

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

VIGNERON SIMON FAURE

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Simon Faure, ex-elettricista divenuto vigneron, ha intrapreso il suo cammino nel mondo della viticoltura con grande passione e determinazione. Dopo essersi stabilito a Vergisson, nel cuore del Mâconnais, Simon ha iniziato la sua attività vitivinicola nel 2023, con la sua prima vendemmia, segnando l'inizio di un percorso come produttore indipendente. Il suo lavoro si concentra su una profonda connessione con il terroir e sulla valorizzazione delle peculiarità di ogni singola parcella, adottando pratiche agricole sostenibili e limitando l'uso di interventi chimici, promuovendo al contempo la biodiversità nei suoi vigneti. La filosofia di Simon si riflette anche in cantina, dove predilige fermentazioni spontanee con lieviti indigeni e interventi minimi. Questo approccio permette ai suoi vini di esprimere la freschezza e la complessità del Mâconnais in modo autentico, con un'accentuata precisione ed energia. I suoi vini, tra cui Mâcon-Villages, Saint-Véran e Pouilly-Fuissé, si distinguono per una raffinata eleganza, una spiccata mineralità e una vivace freschezza, offrendo un'esperienza enologica che celebra la purezza e la tipicità del territorio borgognone.

CHEF UN P'TIT VERT 56€

Denominazione: Vin de France

Vitigni: 100% Chardonnay

Alcol: 13% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Vino Bianco

Contiene solfiti

Origine: Francia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Regione geografica: Borgogna

Annata: 2023

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande beva

Tipologia (Vini): Fermo

Zona Wild: Borgogna Moderna

Nazione: Francia

Colore: Bianco

Cantina: Simon Faure

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Acciaio

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

FERDY BOLLE CHAMPAGNE, METODI CLASSICI

VIGNERON CONCARENA

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Concarena è il progetto artigianale di Enrico e suo padre: due persone, quattro mani, un ettaro ai piedi del Monte Concarena, in Vallecamonica. Dal 2016 coltivano su suoli calcarei e gessosi a Cemmo, lavorando Chardonnay, Pinot Nero e l'autoctono Marzemino, con l'obiettivo di far parlare il territorio prima ancora del vitigno. Nessun maquillage, solo ascolto e rispetto per la vigna, l'annata e chi berrà. I loro vini nascono da vendemmie tardive, climi montani, ritmi lenti e suoli vivi. Vogliono solo raccontare ciò che è già unico: la Vallecamonica.

GIU' IN TE PAS DOSE 48€

Denominazione: Metodo Classico

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

Alcol: 12% vol.

Formato: 0.75l

Tipologia: Spumante

Contiene Solfiti

Conservare in luogo fresco

Origine Italia

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Regione geografica: Lombardia

Annata: 2022

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Verticale e persistente

Tipologia (Vini): Spumante

Zone Wild: Val Camonica

Nazione: Italia

Colore: Bianco

Cantina: Concarena

Affinamento principale: Acciaio

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

Metodo: Metodo classico

Dosaggio: Dosaggio 0

Composizione vino: Cuvée

Affinamento sui lieviti: Dai 31 ai 60

Classificazione: Cuvee

Mese/anno sboccatura: 01/03/2024

VIGNERON RAPHAEL DEVILLERS

FILOSOFIA DEL VIGNERON

La famiglia Deviller è sinonimo di spirito ribelle, una tradizione che si tramanda da generazioni. Raphaël, insieme a sua moglie, porta avanti con passione il progetto familiare a La Neuville-aux-Larris, sfidando le convenzioni con un approccio artigianale e senza compromessi. Per loro, innovare significa andare controcorrente, creando una realtà anticonformista.

Essere ribelli è nel DNA dei Deviller. Raphaël, come i suoi predecessori, affronta con fierezza i venti di La Neuville-aux-Larris, un luogo elevato in Champagne che ispira fiducia e un forte legame familiare. Insieme a sua moglie, realizza il sogno della famiglia con passione per l'artigianato, combinando tradizione e sfida.

Nei vigneti, i Deviller mettono in discussione le convenzioni, seguendo il loro istinto piuttosto che le regole tradizionali. Non temono di andare controcorrente, creando vini unici e autentici.

La Neuville offre una vista spettacolare dalle sue altitudini, un panorama che ispira tranquillità e bellezza. Raphaël vede il vigneto come un laboratorio all'aperto, un giardino con vista sulla valle.

La Casa segue una filosofia sostenibile, rispettando l'ecosistema circostante. Nel 2021 ha ottenuto la certificazione di Alta Valore Ambientale di livello 3 per il vigneto, sottolineando il suo impegno per l'ambiente. Raphaël crea Champagne freschi e leggeri, puntando sull'equilibrio e l'acidità piuttosto che sul livello di zucchero. Vendemmia quando ritiene che sia il momento giusto, rendendo ogni bottiglia emozionante e autentica.

1,2,3...MEUNIER! NON DOSÈ 68€

Denominazione: Champagne

Vitigni: 100% Meunier

Alcol: 12% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Champagne

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Easy

Esclusiva Wild Vigneron: Esclusiva

Macro area: Champagne

Regione geografica: Champagne

Denominazione: Champagne

Mood produttore: Iconico

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Champagne

Zone Wild: Champagne Vigneron

Nazione: Francia

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

Metodo: Metodo Classico

Dosaggio: Dosaggio 0

Composizione vino: Cuvee

Classificazione: Cuvée

Cantina: Raphael Devillers

VIGNERON CLÉMENT BERTRAND

FILOSOFIA DEL VIGNERON

Clément Bertrand è un giovane vigneron che, dopo aver lavorato a lungo con le vigne di famiglia, ha finalmente dato vita alla sua prima etichetta. Condividiamo con lui la passione per vini che rispettano l'ambiente e che siano un autentico "riflesso" del territorio. La sua prima edizione, caratterizzata dall'uso del legno e da una vinificazione meticolosa, è davvero speciale.

Clément, vigneron indipendente a Prouilly, a soli 15 chilometri da Reims, crede nella creazione di Champagne che riflettano il carattere della sua terra e valorizzino le varietà di uva locali. In cantina, il suo approccio è a basso intervento per permettere al vino di esprimersi nel modo più puro possibile. Dopo la vendemmia manuale, l'uva viene pressata per liberare i suoi aromi, e i mosti sono vinificati in diverse tipologie di barili di quercia e vasche, per rispettare gli equilibri necessari durante l'assemblaggio.

CHAMPAGNE CUVÉE REFLET 90€

Denominazione: Champagne

Vitigni: Chardonnay, Pinot Noir

Alcol: 12% vol.

Formato: 0,75l

Tipologia: Champagne

Contiene Solfiti

CARATTERISTICHE

Mood bevitore: Expert

Esclusive Wild Vigneron: Esclusiva

Regione Geografica: Champagne

Annata: 2020

Mood produttore: Sperimentale

Mood struttura: Leggero e fresco

Mood beva (Vini): Grande Beva

Tipologia (Vini): Champagne

Zona Wild: Champagne Vigneron

Nazione: Francia

Vitigno Principale: Chardonnay

Affinamento principale: Legno

Formato (Vini): Bottiglia (0,75L)

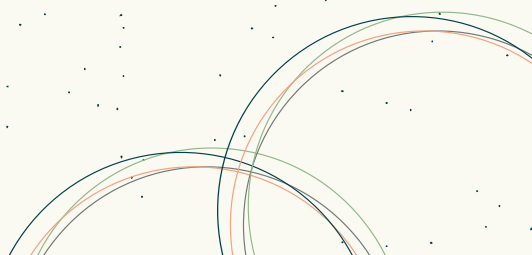
Metodo: Metodo Classico

Dosaggio: Extra Brut

Affinamento sui lieviti: Dai 31 ai 60

Classificazione: Cuvée

Cantina: Clément Bertrand



LA NOSTRA SELEZIONE ASTRO FUSION LAB

CHAMPAGNE

DOM PÉRIGNON **280€**

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: si presenta di colore giallo paglierino caldo e luminoso, dal perlage finissimo e persistente.

Olfattive: il profumo al naso si esprime inizialmente con note floreali e agrumate, per aprirsi poi a sentori di anice e menta e chiudere su tracce speziate e tostate.

Gustative: l'acidità tipica del millesimo è integrata in un equilibrio elegantissimo. Puro e finissimo, con un frutto pronunciato e coerente, chiude con una persistenza fumé che non finisce mai.

Abbinamenti: uno Champagne perfetto per piatti importanti, si esalta con piatti ricchi di aromi, con il pesce e naturalmente le ostriche.

AOC BRUT PREMIER CRU "ALEXANDRE" - SOUTIRAN **68€**

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero 40%, Chardonnay 40%, Pinot Meunier 20%

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo dorato.

Olfattive: sentora di crosta di pane, brioche e polpa di frutta gialla.

Gustative: il gusto è fruttato e rotondo.

Abbinamenti: perfetto per aperitivo, con piatti di pesce, frutti di mare e crudi di pesce.

AOC BRUT NOMINÉ – NOMINE RENARD

65€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Chardonnay 40%, Pinot Meunier 30%, Pinot Nero 30%

Alcol: 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: Colore giallo paglierino con riflessi dorati e una persistente effervescenza.

Olfattive: All'olfatto, emerge una fragranza intensa di fiori bianchi e agrumi.

Gustative: Al palato, si presenta minerale, armonioso e di lunga persistenza.

Abbinamenti: Questo champagne si sposa perfettamente con frutti di mare, ostriche, formaggi cremosi, piatti a base di pesce e antipasti raffinati.

ALTA LANGA

TOTOCORDE – COCCHI (ALTA LANGA DOCG)

44€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero 80%, Chardonnay 20%

Alcol: 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: Colore paglierino.

Olfattive: Spettro aromatico molto ampio che spinge verso note di agrume candito.

Gustative: Particolarmente ricco di materia con le stesse note aromatiche del naso e fini sapori citronati.

Abbinamenti: Ideale per abbinamenti a tutto pasto, ma eccellente specialmente come aperitivo e con antipasti di pesce, frutti di mare, salumi e carne bianca.

OUDEIS - ENRICO SERAFINO (ALTALANGA DOCG)

45€

Classificazione: Metodo classico

Uve: 85% Pinot Nero, 15% Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino con riflessi dorati. Delizioso spumante con fine e persistente "perlage".

Olfattive: complesso, attraente, delicato, con sentori di fiori gialli, frutta a polpa bianca, crosta di pane e minerali.

Gustative: complesso, sfaccettato, verticale, asciutto, con sentori di agrumi, elegante e intenso, dalla ricca struttura e dal lungo retrogusto minerale.

Speciale affinità naso-palato.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, consigliato con piatti a base di pesce e crostacei e a tutto pasto.

SPUMANTE EXTRA BRUT - MARZIANO ABBONA (ALTALANGA DOCG)

50€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,6% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: perlage fine e persistente, il colore è il classico giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfattive: prevalgono le note agrumate e di piccola frutta rossa, mentre sono delicate le sensazioni più burrose di crosta di pane.

Gustative: al palato troviamo una sensazione piacevolmente avvolgente grazie alla bolla gentile e setosa.

Abbinamenti: adatta all'abbinamento a tutto pasto.

SPUMANTE EXTRA BRUT - ETTORE GERMANO (ALTALANGA DOCG)

48€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino intenso, con perlage fine e persistente.

Olfattive: crosta di pane al lievito e frutta secca, con alcune note floreali.

Gustative: l'ingresso in bocca è pieno e ricco con una buona acidità che pulisce la bocca e conferisce una buona persistenza aromatica.

Abbinamenti: aperitivi, carni bianche, crostacei e uova con tartufo.

BOLLICINE ITALIANE

SPUMANTE EXTRA DRY - GIORGI

20€

Classificazione: Spumante Metodo Charmat V.S.Q.

Uve: Pinot Nero 100%.

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Olfattive: ben pronunciato e distinto, fresco e fragrante, netto di mela golden, con ricordi di artemisia.

Gustative: vivace, armonico, ha nerbo vivo e stoffa vellutata ed elegante.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, eccellente con frutti di mare e a tutto pasto.

SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ - GIORGI

20€

Classificazione: Spumante Metodo Martinotti-Charmat

Uve: Pinot Nero (100% o in uvaggio all'80% con Chardonnay a seconda della linea)

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: dal colore rosa brillante e dal perlage fine.

Olfattive: profumi di frutti di bosco e mela.

Gustative: sorso morbido, vivace e armonico.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con crudità di mare e formaggi.

RIVE GAUCHE SPUMANTE EXTRA DRY - MALVIRÀ 23€

Classificazione: Metodo Charmat

Uve: Arneis in purezza

Alcol: 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino scarico.

Olfattive: floreale, fruttato con pesca bianca e leggermente erbaceo.

Gustative: equilibrato, sapido, perlage fine e persistente.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo! Da abbinarsi a insalate estive, pasta, pesce, frutti di mare, pollo.

MARCAIBERTO SANSANNÉE 38€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: perlage fine e persistente, colore giallo paglierino carico con particolari riflessi oro.

Olfattive: naso intenso, con sentori di pan brioche e vaniglia.

Gustative: in bocca si esprime forte ed equilibrato, dotato di una straordinaria freschezza.

Abbinamenti: ideale come aperitivo, si accompagna ottimamente con frutti di mare, piatti a base di pesce e carni bianche.

SPUMANTE METODO CLASSICO FUSION- CANTINA GIORGI 35€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Pinot Nero 85%, Chardonnay 15%

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: Colore giallo paglierino.

Olfattive: Bouquet dalle spiccate note di frutta fresca, mandarino, albicocca e vaniglia.

Gustative: Il gusto è vellutato, ricco e fresco.

Abbinamenti: Adatto a tutto pasto, ottimo come aperitivo.

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT - MAURUZIO PONCHIONE 34€

Classificazione: Spumante Metodo Classico Brut

Uve: Chardonnay e Arneis

Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: perlage fine.

Olfattive: profumi di fiori bianchi e crosta di pane.

Gustative: sorso secco, sapido e strutturato.

Abbinamenti: perfetto per antipasti di mare e carni bianche.

FAVORITA

FALLEGRO LANGHE DOC FAVORITA - GIANNI GAGLIARDO 28€

Uve: Favorita 95% - Riesling 5%

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.

Olfattive: note di frutta rossa e accenni vegetali.

Gustative: al palato è caratterizzato da un gusto caldo, morbido e un'ottima acidità e sapidità.

Abbinamenti: aperitivo, primi e secondi di pesce, formaggi freschi, pizza e focacce.

LANGHE DOC FAVORITA - CASCINA CHICCO 20€

Uve: Favorita

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino più o meno carico.

Olfattive: il profumo è avvolgente e delicato, si avvertono gli agrumi, i fiori di tiglio e la frutta esotica.

Gustative: si presenta fresco, leggiadro, finale con note di fieno.

Abbinamenti: si abbina bene con antipasti e primi di pesce.

ARNEIS

ROERO ARNEIS DOCG – PONCHIONE 18€

Uve: Arneis in purezza

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallino con sfumature verdi brucio.

Olfattive: salvia, fiori bianchi di tiglio e biancospino, note agrumate di cedro e pompelmo.

Gustative: note leggermente speziate ed affumicate.

Abbinamenti: si abbina perfettamente con frutti di mare e pesce.

ROERO ARNEIS "ANTERISIO" – CASCINA CHICCO 20€

Uve: Arneis 100%

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino

Olfattive: profumo molto intenso e persistente, con sentori di albicocca e mela, con note finali di camomilla ed in alcune annate è addirittura speziato.

Gustative: In bocca il vino si presenta sapido, di buona struttura ed armonico.

Abbinamenti: Perfetto con risotti, antipasti, pesce e carni bianche.

ROERO ARNEIS DOC – MATTEO CORREGGIA 26€

Uve: Arneis in purezza

Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino lieve.

Olfattive: floreale, con piacevoli note di biancospino e sambuco e cenni agrumati.

Gustative: di bella freschezza, con note vegetali.

Abbinamenti: tartare di pesce, pesce e crostacei.

FRANCO ROERO ARNEIS – PODERI VAIOI

26€

Uve: 100% Arneis

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfattive: profumo delicato di camomilla e frutta a polpa bianca.

Gustative: sorso morbido, intenso e piacevolmente fresco grazie a una leggera vena acidula.

Abbinamenti: accompagna ottimamente i tipici antipasti piemontesi e piatti a base di pesce.

SAUVIGNON

PONCHIONE LANGHE SAUVIGNON DOC – PONCHIONE

22€

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfattive: al naso apre su note di frutta a polpa bianca, dove emergono soprattutto la mela e la pera.

Gustative: al palato risulta ricco mantenendo ottima eleganza e ottima acidità.

Abbinamenti: frutti di mare, pasta, salumi, pesce magro, formaggio a pasta dura e stagionato.

RIESLING

PFALZ QBA RIESLING TROCKEN - DR. VON BASSERMANN JORDAN 35€

Uve: 100% Riesling

Alcol: 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino.

Olfattive: sentori di mela e pesca su sfondo floreale.

Gustative: equilibrato, minerale, con un finale fruttato.

Abbinamenti: ideale con pesce, crostacei, frutti di mare, carne bianca.

HERZU LANGHE DOC RIESLING - ETTORE GERMANO 40€

Uve: 100% Riesling renano

Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfattive: fruttato e finemente tropicale nelle fasi giovanili, con sfumature verso un leggero vegetale che si trasforma, nelle successive fasi evolutive in bottiglia, in minerale e in note idrocarburiche tipiche di questo vitigno.

Gustative: in bocca l'ingresso è pieno, con una bella sapidità ed una bella dolcezza di frutto, che finisce lungo, fresco e persistente.

Abbinamenti: in genere si accosta a piatti di pesce crudo, sushi ed antipasti di mare, pesci cucinati, zuppe e formaggi freschi.

ROSATO

RITA LANGHE ROSATO DOC - CA'VIOLA 28€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: il colore è rosa cerasuolo scarico.

Olfattive: al naso esprime un profumo delicato, raffinato e con sottili note fruttate di pesca, lampone e accenni floreali di rosa.

Gustative: in bocca si presenta equilibrato, piacevole, croccante e di vivace freschezza, con un'interessante sapidità in chiusura.

Abbinamenti: perfetto con piatti di pesce, crostacei e formaggi poco stagionati.

ROSATO NERVI DOCG - GIACOMO CONTERNO 32€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosa tenue.

Olfattive: dominante il pompelmo, completano delicati sentori floreali.

Gustative: ricco e vibrante. Potente la freschezza accompagnata da una robusta nota alcolica, ottima la pulizia finale.

Abbinamento: pesce, verdure e carni bianche.

LANGHE ROSATO DOC - PONCHIONE 20€

Uve: 100% Nebbiolo (vinificato in rosa con breve macerazione)

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosa tenue.

Olfattive: profumo intenso di piccoli frutti rossi e fiori freschi.

Gustative: sorso secco, sapido e piacevolmente beverino.

Abbinamento: esalta i piatti di pesce, i salumi dolci e i formaggi freschi.

CHARDONNAY

CHARDONNAY - BOSCO DEL CORNER 18€

Uve: 100% Chardonnay

Alcol: 12,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino carico.

Olfattive: sprigiona un bouquet elegante di frutta intensa e fiori delicati.

Gustative: sorso asciutto, spiccatamente sapido e avvolto da una notevole morbidezza

Abbinamenti: ottimo vino da aperitivo.

ALBAZZI LANGHE CHARDONNAY DOC - PONCHIONE 20€

Uve: 100% Chardonnay

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino brillante.

Olfattive: bouquet intenso di frutta esotica, agrumi e leggere note vanigliate.

Gustative: sorso fresco, minerale, morbido e di ottima persistenza.

Abbinamento: si abbina bene con formaggi, antipasti e pesce

BOURGOGNE CHARDONNAY "LA VIGNÉE" - BOUCHARD PERE ET FILS 42€

Classificazione: Metodo classico

Uve: Chardonnay 100%

Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino a riflessi verdognoli.

Olfattive: al naso note di vaniglia provenienti dalle botti nuove si fondono con aromi fruttati di mela, golden e ananas.

Gustative: al palato sorprende per la rotondità e la freschezza vibrante che rendono questo vino estremamente piacevole ed equilibrato.

Abbinamenti: ottimo con pesce e frutti di mare, carni bianche e piatti delicati, formaggi e primi piatti.

LANGHE CHARDONNAY "PRASUÈ" - SARACCO 26€

*Uve: 100% Chardonnay
Alcol: 13% vol.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo paglierino con riflessi verdolini.

Olfattive: profumi intensi di crosta di pane e fiori.

Gustative: sorso armonico, dominato da note di mela e ananas con un finale persistente.

Abbinamenti: perfetto con affettati e salumi, aperitivi e antipasti di pesce.

DOLCETTO

SAN LUIGI DOGLIANI DOCG - MARZIANO ABBONA 24€

*Uve: 100% Dolcetto.
Alcol: 13,5% vol.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rubino intenso con riflessi violacei.

Olfattive: aromi di frutta fresca che spaziano dalla mora alla ciliegia.

Gustative: sorso spigliato e gustoso, dotato di buona acidità.

Abbinamento: vino quotidiano senza difficoltà di abbinamento, perfetto dagli antipasti ai formaggi.

DOLCETTO D'ALBA SUPERIORE BRICCO CAPRE - MARIO RIVETTI 18€

*Uve: 100% Dolcetto
Alcol: 14% vol.*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosso intenso.

Olfattive: decisi sentori di frutti rossi.

Gustative: vino floreale e fruttato, fresco e piacevole.

Abbinamento: perfetto con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

DOLCETTO D'ALBA DOC – PIO CESARE 28€

Uve: 100% Dolcetto

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: di colore rosso rubino con sfumature violacee.

Olfattive: si presenta al naso fresco e fruttato, con note di ciliegia matura, ribes e sottobosco.

Gustative: in bocca è fragrante, dotato di buon corpo e struttura, con sentori di spezie e frutto maturo.

Abbinamento: perfetto in abbinamento a salumi tipici piemontesi, formaggi di media stagionatura e arrosti.

BARBERA

BARBERA D'ALBA DOC – PIO CESARE 28€

Uve: 100% Barbera

Alcol: 14,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino acceso.

Olfattive: rivela complessi aromi di frutta rossa e toni erbacei, note minerali e floreali, speziate e mentolate.

Gustative: bocca succosa e ben sorretta dall'acidità, con tannini fini e finale fruttato.

Abbinamento: perfetto con carne, salumi, formaggi e primi.

BARBERA D'ALBA DOC TREVIGNE – DOMENICO CLERICO 32€

Uve: 100% Barbera

Alcol: 14,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino carico.

Olfattive: bouquet fruttato di prugna, ciliegia matura e marasca, speziato e intenso.

Gustative: caldo, fresco, sapido, astringente, di bella intensità e persistenza.

Abbinamento: affettati e salumi, carni e formaggi stagionati.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE - MARIO RIVETTI 23€

Uve: 100% Barbera

Alcol: 14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rubino.

Olfattive: sentori di more e sottobosco.

Gustative: avvolgente al palato, morbido, rotondo e molto fruttato.

Abbinamento: ottimo con carne.

NEBBIOLO

LANGHE DOC NEBBIOLO - ETTORE GERMANO 29€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 13% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosso rubino brillante di media intensità.

Olfattive: evidente il sentore di frutta fresca, ciliegia, con note floreali di viola.

Gustative: l'ingresso è pieno, caldo, con tannini avvolgenti e una leggera astringenza che pulisce piacevolmente la bocca, con un persistente ritorno di sensazioni retro-olfattive.

Abbinamento: gli accostamenti gastronomici spaziano da antipasti caldi, primi e secondi leggeri.

NEBBIOLO D'ALBA DOC "SESSANTADÌ" – PODERI VAIOT 22€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosso rubino più o meno carico con riflessi di granato col passare degli anni.

Olfattive: profumo fruttato con sentori di crosta di pane e sensazioni floreali.

Gustative: gusto pieno, armonico, ricco di sensazioni acide, di gran nervatura ma non spigoloso, ottimo finale leggermente aromatico e con giusta persistenza.

Abbinamento: da aperitivo e da tutto pasto.

LANGHE DOC NEBBIOLO GINESTRINO - CONTERNO FANTINO 40€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 14,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rosso rubino.

Olfattive: al naso si apre su sfumature tipiche ed eleganti di viole, frutti di bosco, visciole e pepe.

Gustative: al palato è di buon corpo, con un frutto fragrante e succoso, dei tannini delicati e sottili e un finale di grande freschezza, che chiude su sensazioni leggermente speziate.

Abbinamento: eccellente con salumi, primi di carne e formaggi grassi.

NEBBIOLO D'ALBA DOC VALMAGGIORE - ORLANDO ABRIGO 42€

Uve: 100% Nebbiolo, sottovarietà Lampia

Alcol: 14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: di colore rubino non particolarmente carico.

Olfattive: il profumo è di grande finezza e con sentori che ricordano la rosa, le spezie e i frutti di sottobosco.

Gustative: in bocca esprime una trama molto fine e ampia.

Abbinamento: si abbina molto bene con i piatti saporiti della cucina piemontese, la carne rossa e la selvaggina, stracotti, arrosti, formaggi a pasta dura e stagionati.

LANGHE DOC NEBBIOLO - MALVIRÀ 30€

Uve: 100% Nebbiolo

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino con riflessi aranciati.

Olfattive: profumo di rosa appassita, lampone, tabacco e spezie.

Gustative: sapore equilibrato tra tannino e acidità, all'ingresso dolce.

Abbinamento: perfetto con salumi, tajarin e selvaggina.

PINOT NERO

ALTO ADIGE PINOT NERO DOC - SCHRECKBICHL COLTRENZIO 30€

Uve: 100% Pinot nero

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: rosso rubino di media intensità.

Olfattive: aroma di bacche rosse e amarena.

Gustative: in bocca rotondo e succoso con tannini morbidi.

Abbinamento: antipasti leggeri, carni di vitello e pollame, anatra e fagiano, e saporiti piatti di pesce.

ALTO ADIGE "PALLADIUM" PINOT NERO - K.MARTINI & SOHN 28€

Uve: 100% Pinot nero

Alcol: 14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore rubino brillante che sfuma nel granato.

Olfattive: profumi intensi di frutti di bosco e vaniglia.

Gustative: sorso sapido, vellutato, leggermente tannico e di grande persistenza.

Abbinamento: particolarmente adatto con piatti robusti a base di carne e formaggi stagionati saporiti.

PASSITO

PASSITO DI PIGATO DOC RIVIERA LIGURE DI PONENTE – BIO 60€

Uve: 100% Pigato

Alcol: 13,5% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo dorato.

Olfattive: profumo di buona intensità e persistenza, con piacevoli sentori di miele, aromi fruttati complessi che ricordano la frutta secca.

Gustative: struttura molto equilibrata con una bella acidità e un residuo zuccherino piacevole.

Abbinamento: si abbina anche a pasticceria secca e cioccolato fondente ma è ottimo accostato ai formaggi erborinati e dal gusto intenso.

PIEMONTE DOC MOSCATO PASSITO “LA BELLA ESTATE” – VITE COLTE 40€

Uve: 100% Moscato bianco

Alcol: 11% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: colore giallo oro intenso.

Olfattive: profumo ampio e complesso, intenso, aromatico, sentore muschiato caratteristico, miele e frutta candita.

Gustative: sapore complesso e fruttato mela matura e mela cotta. Non mancano note di miele e frutta candita.

Abbinamento: ottimo con i dessert e con formaggi erborinati.

PELAVERGA

VERDUNO PELAVERGA DOC

- CADIA 28€

Uve: Pelaverga

Alcol: 14% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: di colore rosso rubino con riflessi porpora.

Olfattive: etereo ed inebriante, ricorda il pepe bianco e le spezie.

Gustative: piacevolmente morbido ma strutturato, sul finale un leggero retrogusto di mandorla amara.

Abbinamento: ideale con salumi magri come bresaola e lonzino, taglieri di formaggi freschi, ma anche con piatti più ricercati.



**Le gradazioni alcoliche dei vini potranno
variare in base all'annata della bottiglia selezionata.*